Cif Détergent Désinfectant Cuisine Concentré

Présentation de Business Solutions

Chez Diversey, nous comprenons les utilisateurs professionnels. Nous savons que le succès de vos affaires réside dans des produits de nettoyage qui vous apportent les meilleurs résultats dès la première utilisation. C'est pourquoi nous vous proposons notre gamme « Business Solutions ».
Avec des formules adaptées à vos besoins, issues de l'expertise Diversey, et la garantie de grandes marques incontournables sur le marché : Business Solutions, c'est la tranquillité d'esprit.
En vous offrant d'excellents résultats de nettoyage, Business Solutions vous permet de vous concentrer sur votre cœur de métier.

Solution de nettoyage de la Cuisine

La gamme complète Cif Business Solutions de Diversey vous permet de nettoyer toutes les zones de la cuisine et du restaurant, du plan de travail aux fours en passant par les sols et les tables. Quelque soit le besoin, il y a une solution dans la gamme : des produits sans parfum, spécialement conçus pour une utilisation dans les zones de préparation alimentaire, des dégraissants puissants, des désinfectants pour un environnement sain et hygiénique.

Avantages

- Elimine efficacement les bactéries
- Bon détergent
- Sans parfum

Description

Cif Détergent Désinfectant Concentré est sans parfum. Il nettoie et désinfecte en une seule opération toutes les surfaces alimentaires. Il est particulièrement efficace sur une large gamme de micro-organismes et pour éliminer les graisses et les aliments séchés.
Cif Détergent Désinfectant Concentré convient parfaitement pour une utilisation dans toutes les zones de préparation alimentaires et sur tous les matériels de la cuisine.

Normes

- Bactéricide à 0,75% selon la norme EN1276, en conditions de saleté, à 20°C en 5 minutes de contact sur les souches de référence.
- Levuricide à 0,5% selon la norme EN1650, en conditions de saleté, à 20°C, en 15 minutes de contact sur *Candida albicans*.
- Actif à 1% sur virus grippe aviaire.

 Copyright © 2011,

Cif Détergent Désinfectant Cuisine Concentré

Mode d'emploi

Utilisation diluée
1. Doser 10 ml de Cif Détergent Désinfectant Concentré dans un flacon vaporisateur de 750ml et remplir d'eau.
2. Enlever l'excès de salissure sur la surface à nettoyer.
3. Pulvériser sur la surface à nettoyer.
4. Laisser agir 5 à 15 minutes selon l'efficacité biocide recherchée et essuyer la surface.
5. Rincer à l'eau claire les zones alimentaires telles que les plans de travail ou les petits matériels et laisser sécher.

Le produit dilué reste efficace durant 7 jours.
Rincer et sécher le vaporisateur avant de le remplir.

Utilisation générale
1. Diluer 60ml de solution dans un seau de 6L d'eau tiède.
2. Enlever l'excès de salissure sur la surface à nettoyer.*
3. Appliquer le produit à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge
4. Laisser agir 5 à 15 minutes selon l'efficacité biocide recherchée puis essuyer la surface.
5. Rincer à l'eau claire les zones alimentaires telles que les plans de travail et laisser sécher.

Données techniques

Aspect :	Liquide limpide violet
Odeur :	Sans parfum
Densité relative [20°C] :	1.050
pH pur :	10.20 - 11.20
pH (solution à 1%) :	10.60

Les données, ci-dessus, sont caractéristiques d'une production normale et ne doivent pas être considérées comme des spécifications.

Recommandation pour la manipulation et le stockage

Manipulation : Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet : www.diese-fds.com. **Uniquement pour usage pofessionnel.**

Stockage : Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Législation

- Produit de nettoyage conforme au Règlement Détergent CE 648/2004
- Produit biocide TP4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Conditionnement disponible

Code article	Condtionnement
7517738	2x5 L bidon

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.
La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les document réglementaires de référence.

Food Safe Solutions

Les produits Business Solutions sont utilisables en toute sécurité sur l'ensemble des zones de préparation alimentaire.

 Copyright © 2011,